

MESA REFRIGERADA PREPARADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TAPA

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Las mesas refrigeradas Baron, todas ellas certificadas por su eficacia y calidad, garantizan la perfecta observación de las materias primas y los productos delicatessen elaborados, gracias también a un sistema de cierre automático de puertas con junta magnética.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fondo celular moldeado con bordes redondeados y soportes de rejilla desmontables para una máxima higiene y flexibilidad de carga. Espesor de aislamiento de 60 mm, de espuma de poliuretano de alta densidad, totalmente libre de CFC. Cajones con extracción total, gracias a las guías telescópicas especiales de acero inoxidable de Fulterer. Puerta de cierre automático con bloqueo de apertura de 100°. Bisagra inferior de fijación frontal para instalación en zócalo.

UNIDAD DE REFRIGERACIÓN

Sin motor con unidad condensadora remota

Evaporadores situados detrás de cada pilar de la puerta para garantizar una distribución uniforme del frío

Evaporadores con tratamiento de cataforesis

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD:

Cuadro de control electrónico con función HACCP

Descongelación eléctrica (en versiones sin motor)

MESA REFRIGERADA PREPARADA (4 PUERTAS TEMP
-2/+8°C) CON TAPA

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN26KK121210306
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	2015 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	700 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	103 Kg
VOLUMEN (neto)	1.198925
VOLUMEN DEL ENVASE	1.781 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	123 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
FRECUENCIA	50Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	0.361 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R134a
GRADO IP	IPX4
CAPACIDAD	492

MESA REFRIGERADA PREPARADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TAPA

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS



Remote unit connections:

- suction Ø8 m
- liquid Ø6 m



	Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigeranti
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici

OKP 4 DOORS GASTRONORM H 660

REFRIGERATED COUNTERS WITHOUT
COOLING UNIT
KÜHLTISCHE OHNE KÜHLEINHEIT
TAVOLI REFRIGERATI PREDISPOSTI
TABLES REFRIGEREES SANS GROUPE LOGE
MESAS REFRIGERADA SIN UNIDAD DE ENFRIAMIENTO

MESA REFRIGERADA PREPARADA (4 PUERTAS TEMP -2/+8°C) CON TAPA

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN26KK121210306

MODELLO
BOKP04P

SERIE
MESAS REFRIGERADAS

PRODUCTOS GAMA PLUS



Programación sencilla y
accesibilidad inmediata. La solución
para un uso rápido y sencillo.



Fondo de cubeta moldeado con
bordes redondeados y soportes de
rejilla extraíbles para una máxima
higiene y flexibilidad de carga.



La uniformidad de la temperatura
por todo el compartimento
refrigerado está garantizado por un
sistema de ventilación
patentado que hace posible la
canalización del aire gracias
también a la ausencia del
evaporador en la cámara.



Cajones de extracción total con
guías telescópicas especiales de
acero inoxidable Fullterer